

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan merupakan zat yang sangat penting bagi kehidupan manusia untuk memberikan dukungan nutrisi bagi tubuh. Makanan berfungsi sebagai sumber energi, mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme, dan juga berperan dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit (Khoirurrozaq dan Guanawan, 2017). Menurut Direktorat Kesehatan Lingkungan tahun 2015, makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak dimakan, diantaranya: derajat kematangan yang dikehendaki; bebas dari pencemaran disetiap tahap produksi; bebas dari perubahan fisik dan kimia yang tidak dikehendaki sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktivitas mikroba, parasit; bebas dari mikroorganisme yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan (*food borne illness*) (Direktorat Kesling, 2015).

*Hygine* sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Kemenkes RI, 2011). *Hygiene* sanitasi merupakan salah satu upaya penting dalam mencegah kontaminasi bakteri yang akan merusak kualitas makanan dan dapat menyebabkan penularan penyakit akibat makanan (Fadhila, 2016).

Rumah makan adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum diusahanya.

Makanan yang dijual di rumah makan dapat menularkan penyakit melalui makanan yang tercemar mikroorganisme. Kontaminasi makanan dapat terjadi tidak hanya dari bahan makanannya saja, namun juga peralatan yang digunakan untuk penyajian makanan (Bobihu, 2012). Kebersihan alat makan adalah bagian penting untuk melihat kualitas makanan dan minuman. Tidak bersihnya alat makan yang digunakan dapat menyebabkan organisme yang tertinggal dapat berkembang biak dan mencemari makanan sehingga makanan dapat terkontaminasi bakteri melalui alat makan yang tidak bersih (Tumelap, 2011). Menurut permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang syarat alat makan yang digunakan oleh pedagang menyatakan bahwa alat makan tidak boleh mengandung koloni bakteri atau 0 koloni/cm<sup>2</sup> (Kemenkes RI, 2011).

Secara global, pangan tidak aman yang disebabkan oleh mikrobiologi dan pencemaran kimia diperkirakan menyebabkan kematian sekitar 2 juta orang tiap tahunnya. Globalisasi dan perubahan gaya hidup telah mengakibatkan perubahan dalam hal seluruh proses rantai pengelolaan pangan dan konsumsi pangan (Dinas Kesehatan Kota Denpasar, 2015). Kontaminasi makanan dapat menyebabkan penyakit yang dikenal dengan *food and water borne disease*, dimana masuknya makanan ke dalam tubuh dapat mengakibatkan kontaminasi sehingga menimbulkan terjadinya penyakit infeksi pada saluran pencernaan seperti diare (Bobihu, 2012). Berdasarkan laporan nasional riskesdas tahun 2018 mengenai prevalensi diare yang dikelompokkan berdasarkan provinsi, menyatakan bahwa di Provinsi Bali terdapat sekitar 8,3% atau sekitar 16.481 orang (Kemenkes RI, 2018). Berdasarkan data Dinas Kesehatan Provinsi Bali pada tahun 2020, jumlah kasus diare di seluruh kabupaten/kota ditemukan

sekitar 114.725 orang, dimana Kota Denpasar menduduki posisi pertama dengan jumlah sekitar 25.998 orang yang terkena diare pada tahun 2020 (Dinas Kesehatan Provinsi Bali, 2020). Hal tersebut menunjukkan bahwa pada tahun 2020 kasus diare di Kota Denpasar mengalami peningkatan, dikarenakan pada tahun 2019 ditemukan kasus diare sebesar 31,3% atau sekitar 8.004 (Dinas Kesehatan Kota Denpasar, 2019). Menurut Dinas Kesehatan Provinsi Bali tahun 2019, kasus diare yang ditemukan sebagian besar diakibatkan oleh agen berbahaya seperti adanya bakteri, parasit, toksin dan kimia. Dengan tingginya kasus diare di Kota Denpasar akibat adanya bakteri dalam bahan makanan, maka perlu diperhatikan kebersihan bahan makanan dan alat makan yang digunakan dalam rumah makan.

Saat ini, masih banyak alat makan yang digunakan pada jasa boga memiliki angka kuman lebih dari persyaratan. Pada penelitian yang dilakukan oleh Merceline Telew, dkk (2019) dengan judul Gambaran Angka Kuman dan Keberadaan E.coli Pada Alat makan di Kelurahan Mahakeret Barat dan Mahakeret Timur Manado diperoleh bahwa pada alat makan sendok dan garpu di rumah makan Kelurahan Mahakeret Barat dan Mahakeret Timur melalui pemeriksaan laboratorium dari 6 rumah makan, 100% rumah makan yang diperiksa dinyatakan tidak memenuhi syarat dengan jumlah angka kuman lebih dari 200 kol/cm<sup>2</sup> pada alat makan sendok dan jumlah angka kuman lebih dari 10 kol/cm<sup>2</sup> pada garpu. Hal tersebut menunjukkan bahwa angka kuman pada alat makan di Kelurahan Mahakeret Barat dan Mahakeret Timur tidak memenuhi standar sesuai Permenkes RI Nomor. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasa boga (Telew, dkk 2019).

Kelurahan Panjer merupakan salah satu kelurahan yang terdapat di Kota Denpasar dengan luas daerah 3,59 km<sup>2</sup>. Salah satu jalan yang terdapat di Kelurahan Panjer adalah Jalan Tukad Pakerisan. Jalan Tukad Pakerisan ini merupakan salah satu jalan yang cukup strategis untuk dijadikan lokasi usaha dibidang kuliner. Berdasarkan observasi, terdapat sekitar 52 rumah makan di Jalan Tukad Pakerisan. Lokasi Jalan Tukad Pakerisan sangat strategis dikarenakan daerah ini berada dekat dengan instansi-instansi seperti kampus, SMA, SMK. Selain itu, pada penelitian sebelumnya, didapatkan angka kuman pada rumah makan babi guling di daerah Panjer, sehingga peneliti tertarik untuk melihat apakah terdapat angka kuman pada rumah makan nasi campur. Nasi campur merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang terkenal dan banyak disukai oleh masyarakat Indonesia. Nasi campur dapat dikonsumsi pada pagi, siang ataupun malam hari dikarenakan nasi campur terdiri dari nasi, lauk-pauk dan sayur.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan di rumah makan nasi campur penulis menemukan bahwa beberapa rumah makan nasi campur tidak melakukan proses pencucian dan penyimpanan peralatan makan dengan benar sesuai dengan Depkes RI tahun 2006. Pedagang di rumah makan nasi campur melakukan proses pengeringan alat makan dengan menggunakan lap kain yang tidak sering diganti. Penggunaan lap kain yang tidak sering diganti untuk mengeringkan alat makan dapat menyebabkan bakteri yang terdapat di lap kain menempel di alat makan yang digunakan. Selain itu, penyimpanan alat makan yang telah dicuci dibiarkan pada rak terbuka dan wadah yang kurang bersih,

sehingga memungkinkan adanya kontaminasi dari debu atau kotoran hewan, serta beberapa rumah makan tidak melakukan *desinfection/sanitizing*.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Angka Kuman Alat Makan Pada Rumah Makan Nasi Campur di Jalan Tukad Pakerisan Kelurahan Panjer Kota Denpasar”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka permasalahan yang ingin diteliti adalah bagaimana jumlah angka kuman alat makan pada rumah makan nasi campur di Jalan Tukad Pakerisan Kelurahan Panjer Kota Denpasar?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui jumlah angka kuman alat makan pada rumah makan nasi campur di Jalan Tukad Pakerisan Kelurahan Panjer Kota Denpasar.

### **2. Tujuan khusus**

Beberapa tujuan khusus dari penelitian ini, yaitu:

- a. Menghitung angka kuman alat makan yang meliputi piring, gelas, sendok, garpu pada rumah makan nasi campur di Jalan Tukad Pakerisan Kelurahan Panjer Kota Denpasar.
- b. Membandingkan angka kuman pada alat makan yang digunakan di Jalan Tukad Pakerisan Kelurahan Panjer Kota Denpasar dengan Permenkes RI Nomor. 1096/MENKES/PER/IV/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasaboga.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat teoritis**

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat sebagai pengembangan ilmu pengetahuan dalam memperkaya wawasan khususnya di bidang Bakteriologi mengenai jumlah angka kuman alat makan sehingga tidak terdapat kuman yang akan mengkontaminasi makanan.

### **2. Manfaat praktis**

#### **a. Bagi peneliti**

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman dan pengetahuan peneliti mengenai cemaran biologis pada alat makan. Selain itu, diharapkan dapat meningkatkan kemampuan dan keterampilan peneliti dalam melakukan penelitian dan penulisan Karya Tulis Ilmiah.

#### **b. Bagi pemilik rumah makan**

Memberikan informasi tentang pentingnya menjaga kebersihan alat makan yang digunakan dalam penjualan makanan dan minuman sehingga mampu menyajikan makanan dan minuman yang bersih tanpa kuman.

#### **c. Bagi peneliti selanjutnya**

Hasil penelitian yang diperoleh diharapkan dapat menjadi sumber informasi untuk peneliti selanjutnya mengenai jumlah angka kuman yang terdapat pada alat makan.

#### **d. Bagi institusi**

Diharapkan penelitian ini mampu menambah sumber kepustakaan bagi Jurusan Teknologi Laboratorium Medis, Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.